

Oppskrift

Kylling Shawarma



1

Bland sammen ingrediensene til marinaden i en ziplock-bag (eller bolle). Del kylling i store biter og vend med marinaden. La marinere over natten.

2

Grill kyllingbitene på høy varme, 4-5 minutter, eller til akkurat gjennomstekt. La hvile i 5 minutter.

3

Server i pitabrød med strimlet salat, gresk yoghurt og sitron. (Bland gjerne gresk yoghurt, bladpersille og finrevet sitronskall sammen til en dressing.)

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet ca 2kg Pk



Ingredienser

Prior Kyllingfilet

4 stk

Marinade

| | |
|-----------------------|---------|
| Hvitløksfedd | 1 stk |
| Koriander, malt | 1 ss |
| Spisskummen, malt | 1 ss |
| Kardemomme, malt | 1 ss |
| Kajennepepper | 1 ts |
| Røkt paprika | 2 ts |
| Salt | 2 ts |
| Pepper | |
| Sitronsaft | 2 ss |
| Olivenolje | 3 ss |
| Til servering | |
| Pitabrød | 4 stk |
| Isbergsalat, strimlet | 0,5 stk |
| Gresk yoghurt | |
| Bladpersille | |
| Sitronskall, finrevet | |